

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Яичкин В.Н., профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.14 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

**Цель освоения дисциплины:**

- приобретение студентами теоретических знаний в области стандартизации, метрологии, сертификации потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества;
- формирование умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, проведение экспертной оценки качества продукции.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

| Индекс и содержание компетенции   | Знания  | Умения  | Навыки и (или) опыт деятельности  |
|---|---|---|---|
| ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственной сырьё и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | 1 этап:<br>организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции<br>2 этап: правила оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований | 1 этап: оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей.<br>2 этап:<br>пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов | 1 этап: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;<br>2 этап: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях |
| ПК-22: владением методами анализа   | 1 этап:<br>организационно-  | 1 этап: определять физиологическое  | 1 этап: специальной товароведной  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p>показателей качества и безопасности сельскохозяйственной сырь и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> | <p>методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции</p> <p>2 этап: правила оценки соответствия продовольственного сырь и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p> | <p>состояние растений по морфологическим признакам; оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей;</p> <p>2 этап: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции</p> | <p>терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии;</p> <p>2 этап: навыками участия в научных дискуссиях</p> |
|---|--|---|---|

## 2. Содержание дисциплины:

### Раздел 1 Основы стандартизации, метрологии и сертификации.

Тема 1 Основы стандартизации.

Тема 2 Основы метрологии и квалиметрии.

Тема 3 Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.

Тема 4 Основы сертификации.

Тема 5 Ознакомление и работа с комплексом стандартов.

Тема 6 Нормативные документы по стандартизации.

Тема 7 Отбор проб для определения качества зерна, семян, молока, мяса, и т.д.

Тема 8 Анализ пробы товарного зерна пшеницы, ржи, ячменя. Определение свежести зерна.

## **Раздел 2 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.**

Тема 1 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.

Тема 2 Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна.

Тема 3 Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур.

Тема 4 Стандартизация и оценка соответствия картофеля и овощей и технических культур.

Тема 5 Особенности стандартизации плодов.

Тема 6 Стандартизация кормов растительного происхождения, семян и посадочного материала.

Тема 7 Определение влажности зерна стандартным методом и на электровлагомерах.

Тема 8 Определение сорной и зерновой примесей в товарном зерне пшеницы.

Тема 9 Определение зараженности зерна амбарными вредителями. Определение зерна пшеницы поврежденных клопом – черепашкой.

Тема 10 Определение стекловидности и натурной массы зерна.

Тема 11 Определение массовой доли сырой клейковины и ее качества.

Тема 12 Определение числа падения в зерне пшеницы и ржи. Установление типов и подтипов зерна по стандартам.

## **Раздел 3 Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства.**

Тема 1 Стандартизация молока.

Тема 2 Стандартизация убойного скота.

Тема 3 Стандартизация мяса убойных животных.

Тема 4 Стандартизация птицы сельскохозяйственной для убоя.

Тема 5 Стандартизация яиц.

Тема 6 Стандартизация шерсти.

Тема 7 Оценка качества сырого молока. Определение плотности, кислотности, жира и чистоты молока.

Тема 8 Оценка качества сырого молока. Определение плотности, кислотности, жира и чистоты молока.

Тема 9 Оценка качества мяса.

Тема 10 Оценка качества мяса.

Тема 11 Оценка качества яиц.

Тема 12 Оценка качества шерсти.

#### **Раздел 4 Основы управления качеством продукции.**

Тема 1 Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.

Тема 2 Ценообразование на сельскохозяйственную продукцию с учетом его качества.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**